

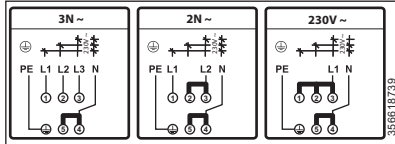
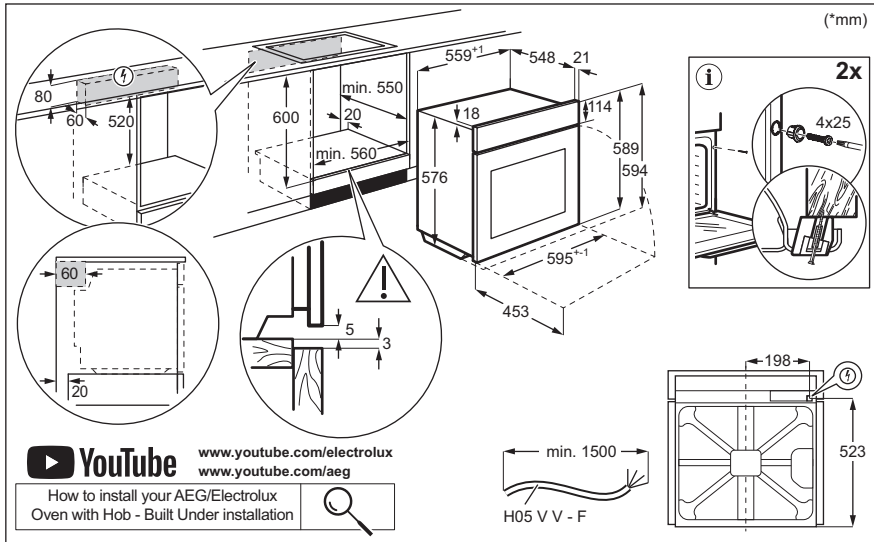
OU5PE40SK

OU5PE40SM

DE Benutzerinformation | **Backofen**



# MONTAGE



# Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	16
8. UHRFUNKTIONEN.....	16
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	17
10. TIPPS UND HINWEISE.....	18
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	20
12. FEHLERSUCHE.....	23
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	24
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	25

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer

- gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Zur Vermeidung von möglichen Gefahren muss das Bedienfeld so an den Backofen angeschlossen werden, dass die Farben der Anschlüsse übereinstimmen.
  - Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
  - **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
  - **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
  - Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
  - Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
  - Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
  - Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
  - Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.

- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Bevor Sie das Gerät einbauen, montieren Sie das entsprechende Kochfeld.

## 2.2 Elektrischer Anschluss

### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

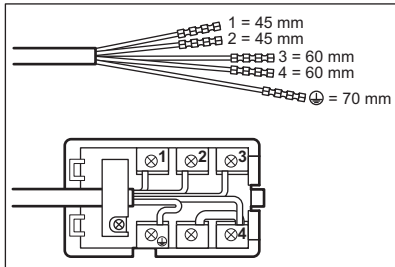
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird ohne Netzstecker und Netzkabel geliefert.
- Die Anschlussbuchse für das Kochfeld befindet sich an der Oberseite des Backfenschrankes. Das Kochfeld verfügt über Anschlussleitungen für die Kochzonen und das Erdungskabel. Die Leitungen haben Steckverbinder. Verbinden Sie die Stecker mit der entsprechenden Buchse am Backofen, um das Kochfeld mit dem Backofen zu verbinden. Die Konstruktion der Stecker und Buchsen verhindert falsche Anschlüsse.

Bei abweichender Netzspannung sind die Steckbrücken auf der Klemmleiste umzustechen (siehe Anschlussplan unten).

Verbinden Sie das Erdungskabel mit der Klemme. Nachdem Sie das Netzkabel an die Klemmleiste angeschlossen haben, befestigen Sie es mit einer Verbindungsklemme.

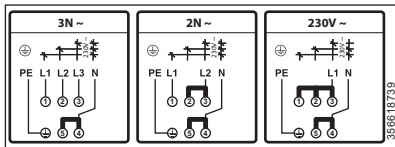
### Anschluss an die Klemmleiste

Das Gerät verfügt über eine sechspolige Klemmleiste. Die Jumper (Brücken) sind für den Betrieb an einem 400-V-Drehstrom mit einem Neutralleiter eingestellt.



L 1 – 2 – 3 = Phasenkabel  
N 4 = Nullleiter

= Erdungskabel



### Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Pyrolytische Reinigung

### **WARNUNG!**

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.

- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

## 2.6 Innenbeleuchtung

### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen



Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

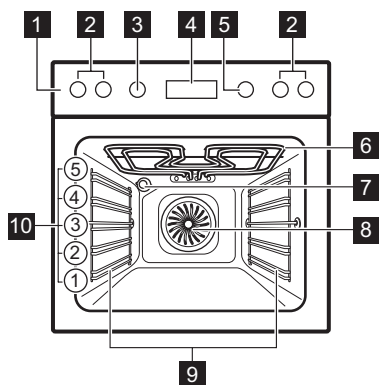
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 3 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 4 Display

## 2.8 Entsorgung

### ⚠️ **WARNING!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

- 5 Einstellknopf
- 6 Heizelement
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**  
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.

## 4. BEDIENFELD

### 4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe treten heraus.
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position , um das Gerät auszuschalten.

## 4.2 Kochzonen-Einstellknöpfe

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung des Kochfelds.

Sie können das Kochfeld mit den Einstellknöpfen für die Kochzonen bedienen.

## 4.3 Kochstufen

Knopfstellung	Funktion
0	Stellung Aus
1 - 9	Kochstufen

1. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung Aus gedreht werden.






## 4.4 Verwendung der Zweikreis-Kochzone (falls zutreffend)

### i

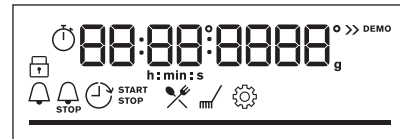
Falls das Kochfeld über eine eigene Bedienoberfläche mit Sensorfeldern verfügt, wird die Funktion vom Kochfeld gesteuert. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“ in der Bedienungsanleitung des Kochfelds.

1. Um die Zweikreis-Kochzone zu aktivieren, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn 9. Nicht durch die Stopp-Position drehen.
2. Drehen Sie den Knopf langsam, bis Sie ein Klicken hören. Die beiden Kochzonen sind eingeschaltet.
3. Informationen zum Einstellen der erforderlichen Kochstufe finden Sie unter „Kochstufen“.











## 4.5 Überblick – Bedienfeld

	Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung
	Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten.
	Halten Sie die Taste gedrückt, um die Funktion einzustellen: Verriegelung
	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

## 4.6 Display-Anzeigen



Display mit Tastenfunktionen.

	Das Gerät ist verriegelt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Reinigung.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 5.1 Einstellen der Uhrzeit




Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00".

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie OK.

## 5.2 Erstvorheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

2. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion  Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

# 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Ofenfunktionen



### **Heißluft**

Zum Braten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.



### **Ober- / Unterhitze**

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



### **Tiefkühlgerichte**

Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.



### **Pizzastufe**

Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.



### **Unterhitze**

Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.



### **Auftauen**

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.



### **Feuchte Umluft**

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.



### **Grill**

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



### **Heißluftgrillen**

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

## 6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

## 6.3 Einstellung: Ofenfunktionen



1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.


» Schnellaufheizung - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

## 6.4 Eingabe: Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsanpassung verfügbar.
	Heizen Sie das Gerät vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.



1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .


Auf dem Display wird , ,  angezeigt.

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie OK.















## 6.5 Einstellung: Koch-Assistent


























Koch-Assistent Das Untermenü besteht aus Programmen, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.
















1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.
5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie OK.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Legende	
	Einschubebene. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“.



Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1	Roastbeef, blutig		
P2	Roastbeef, rosa	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P3	Roastbeef, durch		
P4	Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	  3; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P5	Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
P6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
P7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
P9	Rinderfilet, blutig (Niedertemperatur Garen)		
P10	Rinderfilet, rosa (Niedertemperatur Garen)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 2; <b>Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P11	Rinderfilet, fertig (Niedertemperatur Garen)		
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.
P13	Schweinebraten Nacken oder Schulter	1.5 - 2 kg	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	 2; <b>Backblech</b> Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P15	Schweinelende, frisch	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf <b>Kombirost</b>
P16	Schweinefleisch-Spareribs	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs	 3; <b>tiefe Pfanne</b> Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P17	Lammkeule mit Knochen	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf <b>Backblech</b> Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1.5 kg; frisch	  2; Auflaufform auf <b>Backblech</b> Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8 kg	 3; <b>Backblech</b>
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	  2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	 3; <b>Backblech</b> Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	  2; Bräter auf <b>Kombirost</b> Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	  2; tiefe <b>Pfanne</b> Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	Hackbraten	1 kg	 2; <b>Kombirost</b>
P25	Fisch, ganz, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	 2; <b>Backblech</b> Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
P26	Fischfilet	-	  3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
P27	Käsekuchen	-	 2;  28 cm Back-Springform auf <b>Kombirost</b>
P28	Apfelkuchen	-	 3; <b>Backblech</b>
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
P30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf <b>Kombirost</b>
P31	Brownies	2 kg Teig	 3; tiefe <b>Pfanne</b>
P32	Muffins	-	 3; Muffin-Blech auf <b>Kombirost</b>
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf <b>Kombirost</b>
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 2; <b>Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P35	Kartoffelspalten	1 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	Gemischtes Grillge- müse	1 - 1.5 kg	 3; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Gemüse in Stücke schneiden.
P37	Kroketten, gefroren	0.5 kg	 3; <b>Backblech</b>
P38	Pommes frites, ge- froren	0.75 kg	 3; <b>Backblech</b>
P39	Fleisch- / Gemüsela- sagne mit trockenen Nudelblättern	1 - 1.5 kg	 2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	 1; Auflaufform auf <b>Kombirost</b> Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet
P43	Quiche	-	 2; Backform auf <b>Kombirost</b>
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot	1 kg	  2; <b>Backblech</b> mit Backpapier ausgekleidet / Kas- tenform auf <b>Kombirost</b>

## 6.6 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie **OK**.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

### Menü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Ändern
02 Helligkeit	1 - 5

Einstellung	Wert
03 Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
04 Lautstärke	1 - 4
05 Uptimer	Ein / Aus
06 Beleuchtung	Ein / Aus
07 Schnellaufheizung	Ein / Aus
08 Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
09 Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
10 Softwareversion	Prüfen
11 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein


## 7. ZUSATZFUNKTIONEN


### 7.1 Sperren

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.



 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt.  - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

 – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

### 7.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	3

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.





Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, Zeitvorwahl.


### 7.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.




## 8. UHRFUNKTIONEN

### 8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

 Uhrzeit	Einstellen der Uhr, die die aktuelle Uhrzeit anzeigt.
 Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
 Garzeit	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
 Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

 Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Die maximale Zeit beträgt 23 Std 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.
--	--



### 8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .  
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie . Der Timer startet umgehend.





Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 8.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 8.4 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt:  und START .
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--   
STOPP .



5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.

6. Drücken Sie **OK**.



Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie **OK** und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 8.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe das Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie **OK**.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Uptimer ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie **OK**.

### 8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen. Siehe das Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie **OK**.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

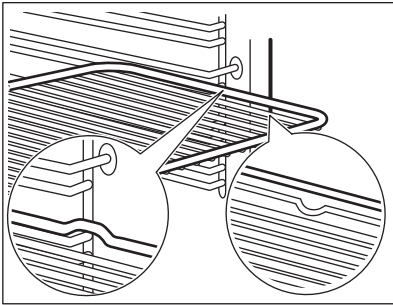
### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Einsetzen des Zubehörs

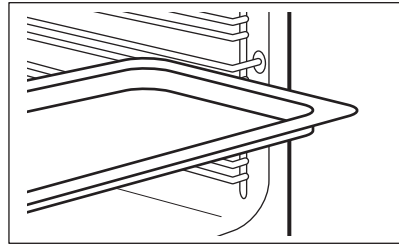
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

## Kombirost



Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

## Backblech



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

## 10. TIPPS UND HINWEISE

### 10.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

#### In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur

	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)





### 10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm






### 10.3 Feuchte Umluft







Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0.35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0.3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0.2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet , 0.3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0.25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik 0.5kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0.4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

## 10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 35

					
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45
Mürbeteiggebäck	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45
Toast <sup>1)</sup>	Grill	Kombirost	4	Max.	1 - 5

<sup>1)</sup> Gerät 10 Minuten vorheizen.

## 11. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

#### Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

#### Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür

niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

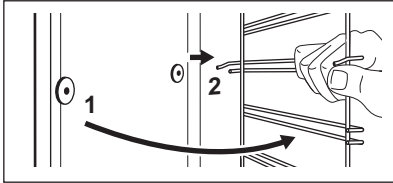
#### Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

### 11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

### 11.3 Pyrolytische Reinigung

#### **⚠️ WARNUNG!**

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

#### **⚠️ VORSICHT!**

Ist über dem Backofen ein Kochfeld eingebaut oder befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um auszuwählen und drücken Sie dann **OK**.

Reinigungsprogramm	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	1 h

C2 - Normale Reinigung	1 h 30 min
C3 - Gründliche Reinigung	2 h 30 min

6. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie dann **OK**.

7. Drücken Sie **OK**, um die Reinigung zu starten.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display an.

8. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position.
9. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist und sich die Tür entriegelt. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen und Wasser.

### 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn nach dem Kochen auf dem Display blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Kapitel „Tägliche Verwendung“ unter „Ändern“: Einstellungen.

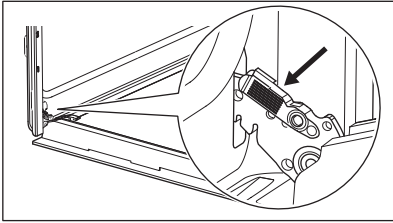
### 11.5 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

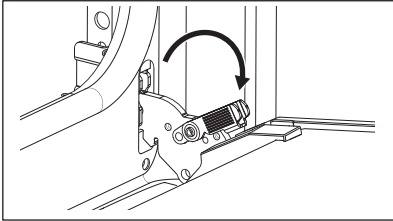
#### **⚠️ VORSICHT!**

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

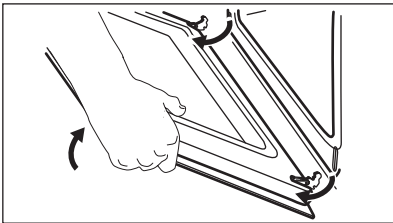
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



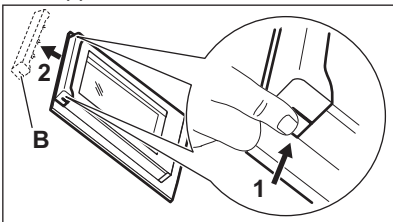
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.

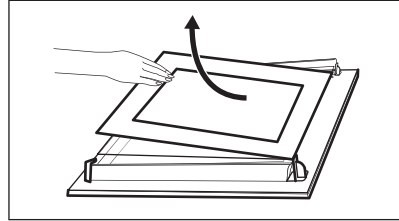


4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie

mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

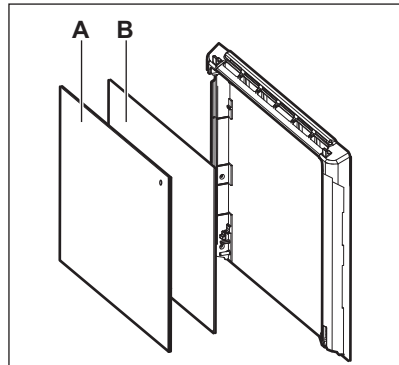


8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

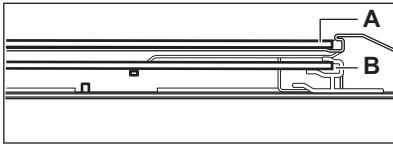
9. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (**A** und **B**) auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.



## 11.6 Austauschen der Lampe

### ⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

### ⚠️ VORSICHT!

Halten Sie die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

### Hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 12. FEHLERSUCHE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problem	Prüfen...
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist deaktiviert.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft – ist aktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung ist nicht defekt .
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.



Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

## 12.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

**Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:**

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Seriennummer (S.N.):

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG	
Modellbezeichnung	OU5PE40SK 949723903 OU5PE40SM 949723904	
Energieeffizienzindex	61.2	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Lautstärke	72 l	
Art des Backofens	Untereinbau-Backofen	
Masse	OU5PE40SK	30.0 kg
	OU5PE40SM	29.4 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

### 13.2 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand

0.8 W



### 13.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht vor, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

#### Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

#### Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt.

#### Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

#### Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

#### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

## 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer



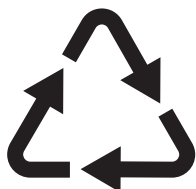
Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten

Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt

werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf

drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines

Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf

Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

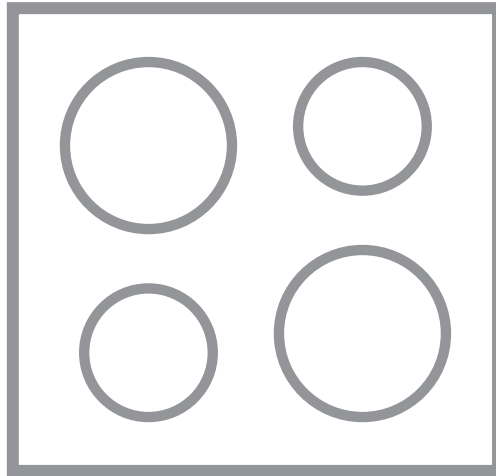
**aeg.com**

867386125-A-272024



**CE**

# USER MANUAL



# INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	8
5. TIPPS UND HINWEISE.....	8
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....	8
7. FEHLERSUCHE.....	9
8. MONTAGE.....	10
9. TECHNISCHE DATEN.....	11
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	11

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

### 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage

oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Kinder bis zu 3 Jahren sind während des Betriebs unbedingt von dem Gerät fernzuhalten.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS** einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie den Backofen aus und nehmen Sie ihn vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den entsprechenden, autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.



## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nichtentflammaren Material unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an den Backofen und den anderen Anschüssen sicher, dass die Anschlussklemmen der beiden Geräte nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt

werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Verwendung



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



### WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Legen Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen.

Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen,

Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

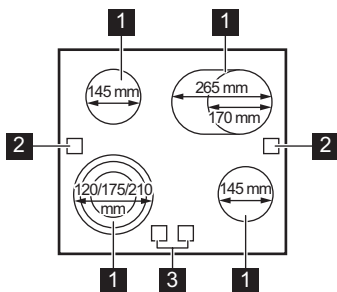
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Geräts wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## 2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Kochfeldanordnung



- 1** Kochzone
- 2** Restwärmeanzeige
- 3** Sensorfeld für den äußeren Heizkreis

## 3.2 Restwärmeanzeige



### WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.

## 4. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 4.1 Korrekter Gebrauch des Kochfeldes

Das Kochfeld wird mit den Knöpfen des Backofens bedient. Im Kapitel „Täglicher Gebrauch“ für den Backofen können Sie nachlesen, wie das Kochfeld bedient wird.

### 4.2 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

Verwenden Sie das Sensorfeld:  

#### Einschalten des äußeren Heizkreises:

Berühren Sie das Sensorfeld. Die Kontrolllampe leuchtet auf.

#### Einschalten weiterer äußerer

**Heizkreise:** Berühren Sie das Sensorfeld erneut. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf.

#### Ausschalten des äußeren Heizkreises:

Berühren Sie das Sensorfeld, bis die Kontrolllampe erlischt.



Wenn Sie die Kochzone ohne den äußeren Heizkreis einschalten, kann sich das Licht der Kochzone auf den äußeren Heizkreis ausbreiten. Dies bedeutet aber nicht, dass der äußere Heizkreis eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob die Kontrolllampe leuchtet, um zu sehen, ob der Heizkreis eingeschaltet ist.

## 5. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 5.1 Kochgeschirr



Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.



Kochgeschirr aus Stahlernaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

## 6. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die

Funktionsfähigkeit des Kochfeldes nicht.

- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

### 6.2 Reinigen des Kochfeldes

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker bzw. zuckerhaltige

Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen

Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.


## 7. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Restwärmanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
 In der Mehrkreis-Kochzone befindet sich ein dunkler Bereich.	Es ist normal, dass sich in der Mehrkreis-Kochzone ein dunkler Bereich befindet.	
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht ein- oder ausschalten.	Die Elektronik ist möglicherweise beschädigt.	Rufen Sie den autorisierten Kundendienst an. Verwenden Sie die Kochzonen nicht, bevor sie repariert wurden.

### 7.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten, die

Sie auf dem Typenschild finden, an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die

Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

## 8. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

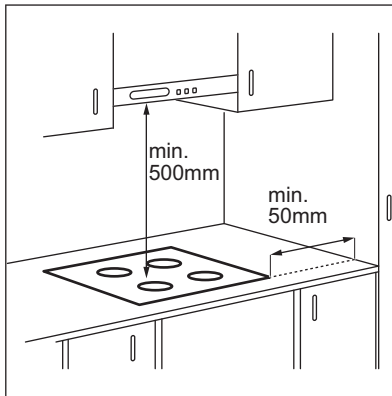
### 8.1 Anschlussart des Kochfelds und Backofens

Dieses Gerät hat einen orangenen 1x14-poligen Anschluss und kann an einen Backofen mit einem orangenen 1x14-poligen Anschluss angeschlossen werden.

### 8.2 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf

### 8.4 Montage

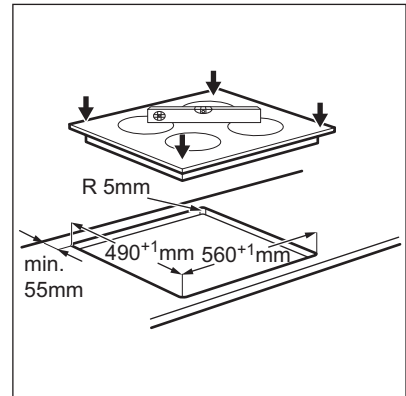


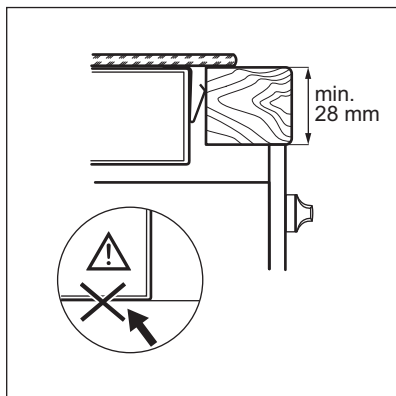
dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

### 8.3 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.





## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell HE604070FB  
Typ 60 CAD 55 ZO

Ser. Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 595 064 01  
220 - 240 V, 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
7.1 kW



### 9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Durchmesser der Kochzone [mm]
Vorne links	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Hinten links	1200	145
Vorne rechts	1200	145
Hinten rechts	1500 / 2400	170 / 265

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr,

dessen Durchmesser größer als der der Kochzone ist.

## 10. ENERGIEEFFIZIENZ

### 10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation	HE604070FB
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen	4

Heiztechnologie		Kochzone mit Strahlungsbeheizung
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21,0 cm
	Hinten links	14,5 cm
	Vorne rechts	14,5 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Hinten rechts	L 26,5 cm B 17,0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	185,8 Wh/kg
	Hinten links	185,8 Wh/kg
	Vorne rechts	185,8 Wh/kg
	Hinten rechts	191,2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)		187,2 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften


## 10.2 Energie sparen


Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.

- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.

- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte denselben Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

## 11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	13
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	16
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	18
4. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	19
5. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	19
6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	19
7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	20
8. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	21
9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	22
10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	22

## ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν της AEG. Το σχεδιάσαμε για να σας παρέχει άψογη απόδοση για πολλά χρόνια, με πρωτοποριακές τεχνολογίες που θα κάνουν τη ζωή σας πιο απλή και με χαρακτηριστικά που ενδεχομένως δεν θα βρείτε σε κοινές συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης:

[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Αγοράσετε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ℹ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

### 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο

κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### **1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων**

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Παιδιά ηλικίας 3 ετών ή μικρότερα πρέπει να κρατούνται συνεχώς μακριά από τη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.

### **1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια**

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη θερμή επιφάνεια των εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης της συσκευής.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη επάνω από συρτάρια, διασφαλίστε ότι ο χώρος ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το επάνω συρτάρι είναι επαρκής για την κυκλοφορία αέρα.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να θερμανθεί πολύ. Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα διαχωριστικό πλαίσιο από κόντρα πλακέ, υλικό για σκελετό επίπλων κουζίνας ή άλλα μη εύφλεκτα υλικά κάτω από τη συσκευή για την αποτροπή πρόσβασης στο κάτω μέρος.

### 2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Πριν συνδέσετε την εστία σε φούρνο και πριν από κάθε σύνδεση καλωδίωσης, βεβαιωθείτε ότι οι ακροδέκτες τροφοδοσίας των δύο συσκευών δεν είναι υπό τάση.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην επιτρέπεται στο καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Στερεώστε το καλώδιο με σφιγκτήρα ανακούφισης τάσης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής στην πρίζα ρεύματος.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο

- τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
  - Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
  - Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
  - Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
  - Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση), πριν από την πρώτη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπήρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Όταν βάζετε φαγητό σε καυτό λάδι, μπορεί να πιτσιλίσει.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την γυάλινη /

υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

## 2.4 Φροντίδα και καθάρισμα

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή πριν από τη συντήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκάσμο με νερό ή ατμό για το καθάρισμα της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη

χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

## 2.5 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

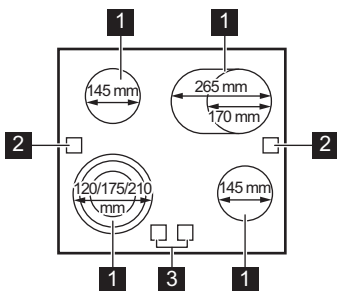
- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

## 2.6 Σέρβις

- Για να επισκευάσετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

# 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## 3.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1** Ζώνη μαγειρέματος
- 2** Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
- 3** Πεδίο αφής εξωτερικού δακτυλίου

## 3.2 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη ανάβει όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή.

## 4. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 4.1 Χειρισμός των εστιών

Η λειτουργία της εστίας πραγματοποιείται με τους διακόπτες του φούρνου. Το κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση» για το φούρνο σας πληροφορεί για τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.

### 4.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων

Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος στις διαστάσεις του μαγειρικού σκεύους.

Χρήση του πεδίου αφής:  

**Για την ενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου:** αγγίξτε το πεδίο αφής. Ανάβει η ένδειξη.

**Για ενεργοποίηση περισσότερων εξωτερικών δακτυλίων:** αγγίξτε ξανά το ίδιο πεδίο αφής. Ανάβει η επακόλουθη ένδειξη.

**Για την απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου:** αγγίξτε το πεδίο αφής μέχρι να σβήσει η ένδειξη.



Όταν ενεργοποιείτε τη ζώνη αλλά δεν ενεργοποιείτε τον εξωτερικό δακτύλιο, ο φωτισμός που εξέρχεται από τη ζώνη ενδέχεται να καλύπτει τον εξωτερικό δακτύλιο. Αυτό δεν σημαίνει ότι ο εξωτερικός δακτύλιος είναι ενεργοποιημένος. Για να δείτε αν ο δακτύλιος είναι ενεργοποιημένος ελέγξτε την ένδειξη.

## 5. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Μαγειρικό σκεύος



Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη.



Τα μαγειρικά σκεύη από ατσάλι εμαγιέ και με χάλκινη ή αλουμινένια βάση μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

## 6. ΦΡΟΝΤΪΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.

- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

## 6.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Τοποθετήστε την ειδική ξύστρα στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:**
  - δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
  - **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα βρεγμένο πανί.


## 7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη λειτούργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
 Υπάρχει μια σκούρα περιοχή στην πολλαπλή ζώνη.	Είναι φυσιολογικό να υπάρχει μια σκούρα περιοχή στην πολλαπλή ζώνη.	
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο.	Μπορεί να υπάρχει βλάβη στα ηλεκτρονικά.	Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Μη χρησιμοποιείτε τις ζώνες μέχρι να επισκευαστούν.



## 7.2 Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε

ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά τις εστίες. Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών, η επιδιόρθωση από τον τεχνικό ή τον αντιπρόσωπο θα χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περίοδος εγγύησης. Οι οδηγίες σχετικά με το Κέντρο Σέρβις και οι όροι της εγγύησης βρίσκονται στο βιβλιαράκι της εγγύησης.

## 8. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

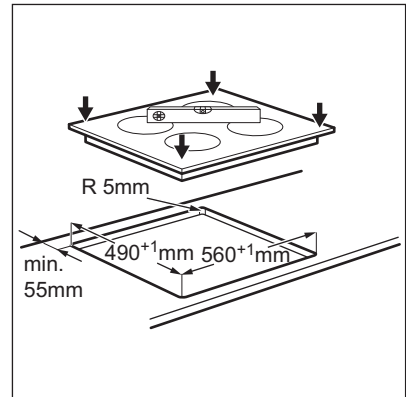
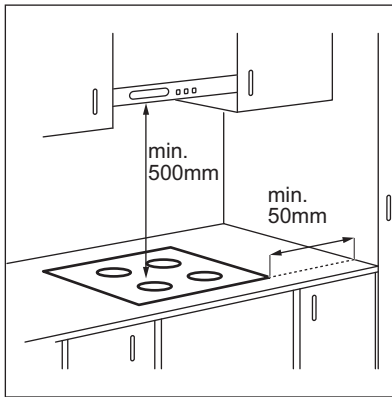
### 8.1 Τύπος σύνδεσης εστιών και φούρνου

Αυτή η συσκευή έχει πορτοκαλί 1x14-πολικό σύνδεσμο και μπορεί να συνδεθεί σε φούρνο με πορτοκαλί 1x14-πολικό σύνδεσμο.

### 8.2 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες

### 8.4 Συναρμολόγηση



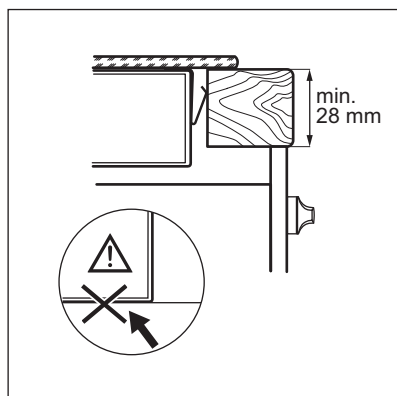
από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Αριθμός

σειράς .....

### 8.3 Εντοιχιζόμενες εστίες

Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.



## 9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### 9.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο HE604070FB  
Τύπος 60 CAD 55 ZO

Αρ.Σειρ. ....  
AEG

Κωδικός προϊόντος PNC 949 595 064 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Κατασκευάστηκε στη Γερμανία  
7.1 kW



### 9.2 Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (Μέγ. σκάλα μαγειρέματος) [W]	Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος [mm]
Εμπρός αριστερά	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Πίσω αριστερά	1200	145
Εμπρός δεξιά	1200	145
Πίσω δεξιά	1500 / 2400	170 / 265

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη

μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

## 10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

### 10.1 Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ EU 66/2014

Αναγνωριστικό μοντέλου

HE604070FB

Τύπος εστιών		Εντοιχιζόμενες εστίες
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος		4
Τεχνολογία θέρμανσης		Θέρμανση διά Ακτινοβολίας
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος	Πίσω δεξιά	Μ 26,5 cm Π 17,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	185,8 Wh / kg 185,8 Wh / kg 185,8 Wh / kg 191,2 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		187,2 Wh / kg

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης


## 10.2 Εξοικονόμηση ενέργειας


Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.

- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

## 11. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867346073-B-222018



**AEG**



HE604070FB

DE Benutzerinformation



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

# INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN . . . . .	3
2. SICHERHEITSHINWEISE . . . . .	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG . . . . .	6
4. TÄGLICHER GEBRAUCH . . . . .	6
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE . . . . .	7
6. REINIGUNG UND PFLEGE . . . . .	7
7. FEHLERSUCHE . . . . .	8
8. MONTAGE . . . . .	8
9. TECHNISCHE DATEN . . . . .	9

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

# 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



### **WARNUNG!**

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

### Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.



- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Stellen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an den Backofen und den anderen Anschüssen sicher, dass die Anschlussklemmen der beiden Geräte nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen sind.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Achten Sie beim Anschluss des Geräts an die Steckdose darauf, dass die elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.
- Verwenden Sie eine Zugentlastung für das Kabel.
- Benutzen Sie das richtige Netzkabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.



### WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



### WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

## 2.2 Gebrauch



### WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Bedienfeld fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.

- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

## 2.3 Reinigung und Pflege



### WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden

Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.4 Entsorgung

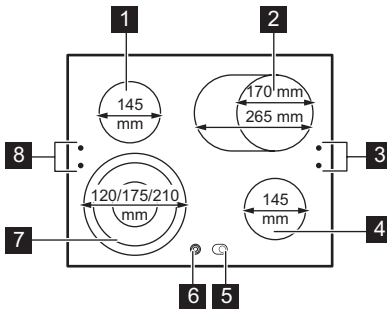


### WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 Kochzone
- 2 Kochzone
- 3 Restwärmeanzeigen
- 4 Kochzone
- 5 Sensorfeld für den äußeren Heizkreis
- 6 Sensorfeld für den äußeren Heizkreis
- 7 Kochzone
- 8 Restwärmeanzeigen

### 3.1 Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, wenn eine Kochzone heiß ist.



### WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

## 4. TÄGLICHER GEBRAUCH



Das Kochfeld wird mit den Schaltern des Backofens bedient. Im Kapitel „Täglicher Gebrauch“ für den Backofen können Sie nachlesen, wie das Kochfeld bedient wird.



Wenn sich eine Kochzone einschaltet, ist für kurze Zeit ein Brummen zu hören. Dieses Verhalten ist typisch für alle Kochzonen eines Glaskeramik-Kochfelds und bedeutet nicht, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet.

#### 4.1 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

Berühren Sie das Sensorfeld  / , um den äußeren Heizkreis einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf. Wenn Sie weitere äußere Heizkreise einschalten möchten, berühren Sie das Sensorfeld nochmals. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf.

Wiederholen Sie den Vorgang, um den äußeren Heizkreis auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

## 5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

### 5.1 Kochgeschirr



Informationen zum Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlernaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

### 5.2 Energiesparen



So sparen Sie Energie

## 6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

**So entfernen Sie Verschmutzungen:**

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät

beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.

2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

## 7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Problem mit der Stromversorgung des Gebäudes.	Sehen Sie im Sicherungskasten der Wohnung nach, ob die Sicherung für das Gerät ausgelöst hat. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

## 8. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

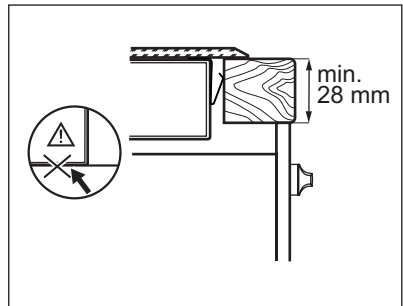
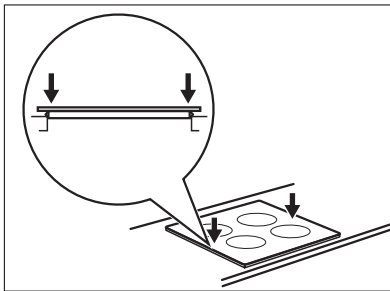
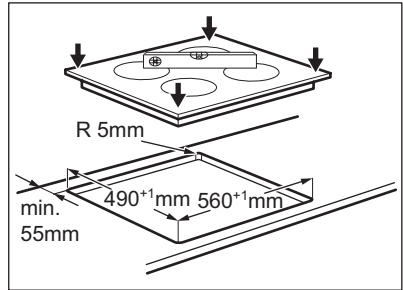
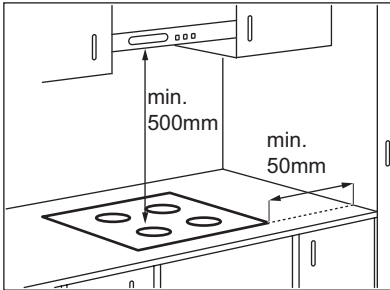
- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer .....

### 8.1 Einbaugeräte

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte,

passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

## 8.2 Montage



## 9. TECHNISCHE DATEN

Modell HE604070FB

Typ 58 CAD 55 ZO

Ser.Nr. ....

AEG

Prod.Nr. 949 595 064 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.1 kW



### Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]
Hinten rechts — 170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Vorne rechts — 145 mm	1200 W
Hinten links — 145 mm	1200 W
Vorne links — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

## 10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♻️. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und

elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol ⚡ nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



892933717-B-032013



perfekt in form und funktion